

## Bursztynowa Ameryka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **28.7**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Jasny (Bruntal)	1.7 kg (50%)	80 %	26
Płynny ekstrakt	Bursztynowy (WES)	1.7 kg (50%)	80 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	12 g	45 min	14.3 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Centennial	15 g	5 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis